

İndirilme Tarihi

03.02.2026 14:23:12

GM202 - İNGİLİZCE IV - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu ders öncelikle Orta- Öncesi düzeyde İngilizce gramer yapılarının açıklanması üzerinde yoğunlaşmaktadır. Bu yapılırken çeşitli yollarla bütün dil becerilerinin geliştirilmesi teşvik edilmektedir. Alıştırmalar dinleme, sözlü iletişim veya okuma-anlama becerileri veya bunların bir kombinasyonuna yönelik olarak işlenmektedir.

Dersin İçeriği

Yardımcı fiiller, İngilizcede zamanlar, Çeşitli dilbilgisi yapıları, Önek ve Sonekler, Kiplikler

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Speak Out A2+ (3. baskı) Student's Book and eBook, Pearson

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Rol yapma, soru cevap, ikili çalışma, grup çalışması

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrenciler ders anında veya sonrasında eksik gördüğü konular için internet üzerinden yada bizzat dersin öğretim elemanı ile iletişime geçerek destek alabilirler.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Öğr. Gör. Dr. Yasin Günden, Öğr. Gör. Dr. Celal Yılmaz

Dersin Verilişi

Yüz yüze, teorik

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Olcay Uzun Öğr. Gör. Dr. Yasin Günden Öğr. Gör. Dr. Celal Yılmaz

Program Çıktısı

1. İngilizce dilinde kendilerini iyi bir şekilde hem yazılı hem de sözlü olarak ifade eder. Orta düzey metinleri rahatlıkla okur ve yorumlar.
2. Orta İngilizce seviyesinde konulara hakim ve bunları uygulayabilir.
3. Öğrenciler değişik yapılarda İngilizceden Türkçeye çeviri yapabilirler.
4. Orta İngilizce seviyesinde öğrenciler parçaları okuyup çözümleyebilirler.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	İlgili ünite kelimeleri - possessive pronouns hakkında çalışma - sf. 48-49	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	5. Ünite: Şansı bulma	
2	İlgili ünite kelimeleri - countable & uncountable nouns hakkında çalışma - sf. 50-51	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	5. Ünite: 'Yavaş' dünya	
3	İlgili ünite kelimeleri - sıfatlar hakkında çalışma - sf. 52-56	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	5. Ünite: En iyisi!	
4	İlgili ünite kelimeleri - sıklık zarfları hakkında çalışma - sf. 57-59	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	6. Ünite: Herkes için spor	
5	İlgili ünite kelimeleri - present perfect tense hakkında çalışma - sf. 60-61	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	6. Ünite: Stresli!	
6	İlgili ünite kelimeleri - sağlık hakkında çalışma - sf. 62-63	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	6. Ünite: Nasıl hissediyorsun?	
7	İlgili ünite kelimeleri - to infinitive hakkında çalışma - sf. 64-66	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	6. Ünite: Belgesel	
8	5. ve 6. Ünite Tekrarı		ARA SINAV	
9	İlgili ünite kelimeleri - Present continuous forms hakkında çalışma - sf. 67-69	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	7. Ünite: Nereye gidelim?	
10	İlgili ünite kelimeleri - indefinite pronouns hakkında çalışma - sf. 70-71	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	7. Ünite: Paket servis	
11	İlgili ünite kelimeleri - izin & mücadele hakkında çalışma - sf. 72-76	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	7. Ünite: Sergide; Güzel resim!	
12	İlgili ünite kelimeleri - will hakkında çalışma - sf. 77-79	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	8. Ünite: Mavi gökyüzü düşüncesi	
13	İlgili ünite kelimeleri - zaman kipleri hakkında çalışma - sf. 80-81	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	8. Ünite: Umutlar ve hayaller	
14	İlgili ünite kelimeleri - question tag hakkında çalışma - sf. 82-83	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	8. Ünite: Yeşile dön	
15	İlgili ünite kelimeleri - word building hakkında çalışma - sf. 84-87	İletişimsel Yaklaşım İkili ve Grup Çalışmaları Soru- Cevap Rol Yapma ve Canlandırmalar Okuma ve Yazma Çalışmaları Görsel ve İşitsel Materyaller Geribildirim ve Düzeltme	8. Ünite: Yarının gıdası	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	7	7,00
Final	1	1,00
Final Sınavı Hazırlık	7	7,00
Teorik Ders Anlatım	14	10,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	15	4,00

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İKİNCİ ÖĞRETİM) X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25
Ö.Ç. 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	1	1	5	4				
Ö.Ç. 2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	1	1	5	4				
Ö.Ç. 3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	1	1	5	4				
Ö.Ç. 4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	1	1	5	4				

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.

P.Ç. 25 : Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıkla. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.

Ö.Ç. 1 : İngilizce dilinde kendilerini iyi bir şekilde hem yazılı hem de sözlü olarak ifade eder. Orta düzey metinleri rahatlıkla okur ve yorumlar.

Ö.Ç. 2 : Orta İngilizce seviyesinde konulara hakim ve bunları uygulayabilir.

Ö.Ç. 3 : Öğrenciler değişik yapılarda İngilizceden Türkçeye çeviri yapabilirler.

Ö.Ç. 4 : Orta İngilizce seviyesinde öğrenciler parçaları okuyup çözümleyebilirler.